

Cahier des charges de l'appellation d'origine « Chevrotin »

Les ajouts en caractères italiques proviennent du décret et du règlement technique d'application.

Les modifications demandées apparaissent ci-dessous en caractères **gras**.

Les dispositions proposées à la suppression apparaissent en caractères barrés ~~XXX~~.

Avertissement :

Ce cahier des charges ne saurait préjuger de la rédaction finale qui sera retenue après instruction par le Comité National de l'INAO, sur la base notamment des résultats de la procédure nationale d'opposition. Les oppositions éventuelles qui seront formulées dans le cadre de la présente procédure ne peuvent porter que sur les éléments modifiés du cahier des charges.

SOMMAIRE

NOM	3
COORDONNEES	3
COMPOSITION	3
STATUT JURIDIQUE	3
TYPE DE PRODUIT.....	3
1. NOM DU PRODUIT	3
2. DESCRIPTION DU PRODUIT	3
3. DELIMITATION DE L'AIRe GEOGRAPHIQUE.....	4
4. ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRe GEOGRAPHIQUE.....	5
4.1. ANTERIORE	5
4.1. DECLARATION D'IDENTIFICATION	7
4.2. OBLIGATIONS DECLARATIVES	7
4.3. TENUE DE REGISTRE	7
4.3.1. Traçabilité	7
POUR PERMETTRE LE CONTROLE DE LA QUALITE ET DE L'ORIGINE DU « CHEVROTIN », TOUS LES OPERATEURS DE LA FILIERE CHEVROTIN TIENNENT UNE COMPTABILITE MATIERE DETAILLEE DES LAITS, DES FROMAGES ET DES PLAQUES DE CASEINE QU'ILS UTILISENT ET LA TIENNENT A DISPOSITION DES AGENTS DE CONTROLE.	7
4.3.2. Suivi du respect des conditions de production.....	8
4.3.3. Report au froid positif.....	8
4.4. ELEMENTS DE MARQUAGE DES PRODUITS.....	8
4.5. CONTROLE DES PRODUITS.....	8
4.6. DECLASSEMENT	9
5. DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT.....	9
5.1. PRODUCTION DU LAIT	9
5.1.1. Races des chèvres laitières et moyenne de production	9
5.1.2. Alimentation.....	9
5.2. TRANSFORMATION FROMAGERE	11
5.2.1. L'atelier de fabrication.....	11
5.2.2. Caractéristiques du lait mis en œuvre.....	11
5.2.3. Les auxiliaires de fabrication	12
5.2.4. La fabrication	12
5.2.5. L'affinage.....	12
5.2.6. Report des fromages au froid positif.....	13
5.3. CONDITIONNEMENT.....	13
6. ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'AIRe GEOGRAPHIQUE.....	13
6.1. SPECIFICITES DE L'AIRe GEOGRAPHIQUE	13
6.1.1. Facteurs naturels	13
6.1.2. Facteurs humains.....	14
6.2. SPECIFICITE DU PRODUIT	16
6.3. LIEN CAUSAL ENTRE L'AIRe GEOGRAPHIQUE ET LA QUALITE OU LES CARACTERISTIQUES DU PRODUIT.....	16
7. REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTRÔLE	19
8. ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE	20
9. EXIGENCES NATIONALES	21
10.....	22

SERVICE COMPETENT DE L'ETAT MEMBRE

Institut National de l'Origine et de la Qualité (INAO)

Arborial - 12, rue Rol-Tanguy

TSA 30003 - 93555 Montreuil-sous-Bois cedex

Tél : (33) (0)1.73.30.38.00

Fax : (33) (0)1.73.30.38.04

Courriel : info@inao.gouv.fr

DEMANDEUR

Nom

Syndicat Interprofessionnel du Chevrotin

Coordonnées

Maison du Reblochon,

28 rue Louis Haase, BP 55

74230 Thônes

Tél.- fax : (33) (0)4.50.32.74.79

Courriel: aftalp@wanadoo.fr

Composition

Le groupement est composé de l'ensemble des producteurs fermiers de Chevrotin et de l'ensemble des affineurs de Chevrotin.

La structure de l'Assemblée Générale se compose des familles suivantes :

- **Famille professionnelle des Producteurs de Chevrotin fermiers ;**
- **Famille professionnelle des Affineurs de Chevrotin.**

Statut juridique

Le groupement est un syndicat régi par les dispositions du titre premier du Livre IV du Code Travail.

TYPE DE PRODUIT

Classe 1-3 - Fromages

1. NOM DU PRODUIT

« Chevrotin »

~~Le nom de Chevrotin signifie » petit chèvre. »~~

2. DESCRIPTION DU PRODUIT

Le fromage Chevrotin est fabriqué à partir exclusivement de lait de chèvre *cru et entier*, de forme cylindrique de 9 à 12 centimètres de diamètre et de 3 à 4,5 centimètres de hauteur, d'un poids de 250 à 350 grammes.

C'est un fromage à pâte pressée non cuite, à croûte lavée, recouvert après affinage en tout ou partie d'une fine mousse blanche principalement composée de *géotrichum*, contenant au

minimum 45 ~~40~~ grammes de matière grasse pour 100 grammes de fromage après complète dessiccation et dont la teneur en matière sèche ne doit pas être inférieure à 45 grammes pour 100 grammes de fromage.

Sa pâte est souple et onctueuse et peut présenter un cœur plus dur et de petites ouvertures. De couleur crème, elle est légèrement salée avec un goût de chèvre.

Le Chevroton est conditionné dans un emballage individuel incluant notamment la présence d'un faux fond en épicea tranché.

Le Chevroton est emballé sous la forme d'un fromage entier.

3. DELIMITATION DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

La production de lait, la fabrication, l'affinage et le conditionnement des fromages sont effectués dans l'aire géographique qui s'étend au territoire des communes suivantes :

DEPARTEMENT DE LA HAUTE-SAVOIE

Communes comprises dans l'aire en totalité :

Abondance, Alex, Allèves, Arâches, Aviernoz, Bellevaux, Bernex, Boège, Bogève, Bluffy, Bonnevaux, Brizon, Burdignin, Chamonix-Mont-Blanc, Châtel, Chevenoz, Chevaline, Combloux, Cons-Sainte-Colombe, Cordon, Demi-Quartier, Dingy-Saint-Clair, Domancy, Doussard, Entremont, Entrevernes, Essert-Romand, Faverges, Giez, Habère-Lullin, Habère-Poche, La Balme-de-Thuy, La Baume, La Chapelle-d'Abondance, La Chapelle-Saint-Maurice, La Clusaz, La Côte-d'Arbroz, La Forclaz, La Rivière-Enverse, La Tour, La Vernaz, Lathuile, Le Biot, Le Bouchet, Le Grand-Bornand, Le Petit-Bornand-les-Glières, Le Reposoir, Les Clefs, Les Contamines-Montjoie, Les Gets, Les Houches, Les Villards-sur-Thônes, Leschaux, Lullin, Magland, Manigod, Marlens, Megève, Mégevette, Mieussy, Montmin, Montriond, Mont-Saxonnex, Morillon, Morzine, Nancy-sur-Cluses, Nâves-Parmelan, Novel, Onnion, Passy, Praz-sur-Arly, Reyvroz, Sallanches, Samoëns, Saxel, Serraval, Servoz, Seythenex, Seytroux, Sixt-Fer-à-Cheval, Saint-André-de-Boège, Saint-Eustache, Saint-Ferréol, Saint-Gervais-les-Bains, Saint-Jean-d'Aulps, Saint-Jean-de-Sixt, Saint-Jean-de-Tholome, Saint-Jeoire, Saint-Laurent, Saint-Sigismond, Saint-Sixt, Talloires, Taninges, Thollon-les-Mémises, Thônes, Thorens-Glières, Vacheresse, Vailly, Vallorcine, Verchaix, Villard-sur-Boège, Villaz, Ville-en-Sallaz, Viuz-en-Sallaz.

Communes comprises dans l'aire en partie :

Annecy le Vieux, Ayze, Duingt, Gruffy, La Roche-sur-Foron, Lugrin, Marignier, Marnaz, Perrignier, Scionzier, Saint-Jorioz, Viuz-la-Chiésaz.

DEPARTEMENT DE LA SAVOIE

Communes comprises dans l'aire en totalité :

Aillon-le-Jeune, Aillon-le-Vieux, Allondaz, Arith, Bellecombe-en-Bauges, Cléry, Cohennoz, Crest-Volland, Doucy-en-Bauges, Ecole-en-Bauges, Flumet, Jarsy, La Compôte, La Giettaz, La Motte-en-Bauges, La Thuile, Le Châtelard, Le Noyer, Les Déserts, Lescheraines, Notre-Dame-de-Bellecombe, Puygros, Saint-François-de-Sales, Saint-Nicolas-la-Chapelle, Sainte-Reine, Thoiry, Ugine.

Communes comprises dans l'aire en partie :

Hauteluce, Le Montcel, Marthod, Mercury, Montailleur, Plancherine, Saint-Jean-d'Arvey, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Offenge-Dessus, Thénésol, Verrens-Arvey, Villard-sur-Doron.

Pour les communes incluses en partie, il est fait référence aux plans cadastraux déposés en mairie.

L'aire ainsi délimitée s'inscrit pour l'essentiel dans le secteur montagnard des Pré-Alpes du nord (Alpes externes) à environnement calcaire, cet environnement étant déterminant pour le développement des pâturages.

Ce secteur est caractérisé par :

- des étés bien arrosés contrairement aux Alpes internes (Est) caractérisées par un déficit hydrique estival ;*
- une altitude élevée ;*
- des conditions climatiques extrêmes (basses températures, gel).*

Ces éléments caractérisent ainsi l'étage bioclimatique du montagnard rencontré sur l'ensemble des massifs alpins. Ils conduisent à la sélection, à partir d'une certaine altitude qui peut varier suivant les conditions de 600 mètres (situation d'ubac) à 900 mètres (situation d'adret), d'une flore prairiale qui se distingue par son originalité et sa diversité.

Le territoire ainsi défini recouvre la partie montagneuse du département de la Haute-Savoie constituée par les trois massifs du Chablais, du Mont Blanc et des Aravis, et le massif des Bauges dans le département de la Savoie. Il est caractérisée par :

**—— un climat froid et humide (pluviosité annuelle supérieure à 1200 millimètres avec notamment une pluviosité estivale supérieure à 60 millimètres),*

**—— présence de l'étage bioclimatique du montagnard sur l'ensemble de la zone,*

**—— présence de barres calcaires dures dans le paysage, déterminant par ailleurs des sols calciques sur prairie,*

**—— une végétation prairiale dominée par des espèces adaptées aux caractéristiques de cet étage montagnard.*

L'ensemble de ces éléments confèrent à la zone un potentiel fourrager important conduisant à des systèmes de conduites tournés vers l'exploitation de l'herbe, l'élevage et surtout la production laitière.

4. ELEMENTS PROUVANT QUE LE PRODUIT EST ORIGINAIRE DE L'AIRE GEOGRAPHIQUE

4-1 Antériorité

"Si l'on peut affirmer sans crainte que le fromage de chèvre a été fabriqué dès les temps très anciens, il est difficile de trouver beaucoup de mentions écrites à son sujet. En effet, dans la vallée de THONES, l'élevage des chèvres a été, pendant des siècles, destiné pour l'essentiel à la consommation familiale : le lait, le fromage, la viande (cabris ou chèvres) salée et le suif pour les chandelles".

"Par ailleurs, cet élevage était de faible ampleur car il ne concernait que peu d'animaux par famille".

"A la CLUSAZ, beaucoup de familles élevaient une ou deux chèvres pour la consommation familiale du lait, ceci en plus des vaches. En été, ces chèvres étaient mises en alpage, les propriétaires de ces caprins étant indemnisés avec du persillé en fin de saison d'été (témoignage de M. Léon POLLET-VILLARD à La Clusaz)".

~~"D'autres cultivateurs gardaient leurs chèvres pour leur consommation de lait et de fromage tandis que les vaches étaient "mises en montagne".~~

~~"A THONES, un certain nombre de familles gardaient au moins une chèvre : par exemple, dans la rue des Clefs, au début du 20^e siècle, au moins sept familles étaient dans ce cas. Les dernières chèvres ont disparu entre 1950 et 1960".~~

~~"Dans toutes les communes de la vallée, des personnes âgées seules ou ne possédant que peu de terre, avaient une ou plusieurs chèvres qui pouvaient paître dans des terrains arides ou pentus : c'était la vache du pauvre".~~

~~"Malgré son importance réduite, l'élevage caprin a permis la fabrication d'un fromage : le Chevrotin. Celle-ci est possible dès qu'on possède 2 ou 3 bonnes chèvres".~~

~~"Sa production se faisait généralement en deux temps : on fabriquait du Chevrotin après la naissance du cabri et jusqu'à la montée en montagne. Ensuite, le Chevrotin était fabriqué à la montagne".~~

~~"La production des Chevrotins en alpage a, sans doute, connu une période favorable du 17^e siècle au milieu du 19^e siècle. On en trouve plusieurs témoignages dans les actes d'amodiation".~~

~~"Ainsi, à la veille de la Révolution, le Marquis de THONES Prosper FAVRE exige dans le contrat de location de sa montagne des Annes, que le fermier François POCHAT-BARON lui fournisse outre 50 livres de beurre et 80 livres de fromage, 60 livres de Chevrotins".~~

~~"En 1792, le Docteur CLARIS écrit dans son ouvrage sur la ville de THONES : "outre les diverses espèces de fromages que l'on tire du lait des vaches, celui des chèvres en fournit de très excellents dans certains cantons (c'est à dire secteurs) de la vallée. On mêle le lait de brebis avec celui des vaches ou des chèvres et il en résulte un fromage piquant et bien appétissant"".~~

~~"En 1807, le préfet VERNEILH écrit dans sa statistique sur le département du Mont Blanc : "les montagnes environnant ANNECY fournissent le Chevrotin, petit fromage ainsi appelé parce qu'il est fait avec du lait de chèvre"".~~

~~"A partir des années 1860-1870, la production du Chevrotin occupe probablement une place fort limitée, car la plupart des alpagistes se montraient davantage intéressés par l'essor de la production et du commerce des reblochons. Toutefois, quelques-uns d'entre eux venus particulièrement de Manigod, du Bouchet ou de Serraval, apportaient chaque semaine d'été une cinquantaine de kilos de Chevrotins".~~

~~"La production était le plus souvent réservée aux marchands qui achetaient habituellement les reblochons ; ceux-ci payaient généralement un bon prix (prix équivalent à celui du reblochon pour un poids de 300-350 g) et les revendaient en petites quantités à quelques détaillants ou clients particuliers installés dans le département".~~

~~"La première moitié du 20^e siècle fut marquée par la stagnation de la production des alpagistes et par le déclin de l'élevage familial. Pourtant, à partir des années 1950, on enregistre à Manigod un redémarrage de la production lié au recul de celle du persillé, dont le poids rendait le coût élevé".~~

~~Extrait de "La Revue annuelle proposée par les Amis du Val de Thônes" n°12
"Le Reblochon de la Vallée de Thônes, Chevrotins, tommes, persillés", JUIN 1987.~~

4.1. Déclaration d'identification

~~En application des textes réglementaires français relatifs à l'agrément des produits laitiers d'AOC, chaque opérateur intervenant dans les conditions de production doit signer une déclaration d'aptitude. Cette déclaration comporte l'engagement de respecter les conditions de production fixées pour l'appellation.~~

~~Chaque exploitation remplit un imprimé établi suivant un modèle agréé par l'Institut National des Appellations d'Origine. Chaque opérateur est donc répertorié par les services de l'Institut.~~

~~Tout opérateur tient à la disposition des services de l'INAO des registres, ainsi que tout document nécessaire au contrôle de l'origine, de la qualité et des conditions de production du lait et des fromages~~

Tout opérateur intervenant dans les conditions de production de l'appellation d'origine « Chevrotin » est tenu de remplir une déclaration d'identification adressée au groupement au plus tard une semaine avant le début de l'activité concernée, suivant le modèle type approuvé par le Directeur de l'Institut national de l'origine et de la qualité.

4.2. Obligations déclaratives

~~Les professionnels de la filière Chevrotin~~ Les fabricants fournissent au ~~Syndicat Interprofessionnel du Chevrotin~~ **groupement** un état trimestriel de leur production :

- quantité de lait transformé en Chevrotin ;
- nombre de fromages fabriqués ;
- poids total.

~~Cette disposition s'applique également pour~~ Les affineurs communiquent **au groupement** les quantités achetées et vendues de Chevrotin par trimestre.

~~Le Syndicat Interprofessionnel du Chevrotin fournit à l'I.N.A.O. un relevé annuel de la production de "Chevrotin"~~

4.3. Tenue de registre

4.3.1. Traçabilité

Pour permettre le contrôle de la qualité et de l'origine du « Chevrotin », tous les opérateurs de la filière Chevrotin tiennent une comptabilité matière détaillée des laits, des fromages et des plaques de caséine qu'ils utilisent et la tiennent à disposition des agents de contrôle.

Les producteurs tiennent une comptabilité matière faisant apparaître :

- Pour chaque fabrication :
 - o la quantité totale de lait transformé ;
 - o la quantité de lait mise en œuvre pour la fabrication de Chevrotin ;
 - o le nombre de Chevrotins fabriqués.
- Pour chaque livraison, la quantité de fromages sortis avec leur destination.

Les opérateurs vérifient au moins une fois par an le stock comptable des fromages et des plaques par rapport au stock réel.

Les affineurs tiennent une comptabilité faisant apparaître : ~~détaillée des entrées et sorties de fromage, chaque jour :~~

- les quantités achetées de fromage ainsi que leur origine (nom et adresse du fournisseur) ;*
- les quantités sorties de Chevrotin et de fromages déclassés avec leur destination (nom et adresse du destinataire).*

Chaque opérateur tient à la disposition des autorités compétentes tout document nécessaire au ~~contrôle de l'origine, de la qualité et des conditions de production du lait et des fromages.~~

4.3.2. Suivi du respect des conditions de production

Les producteurs tiennent à disposition des structures de contrôle, les documents destinés à vérifier :

- la production moyenne de lait par chèvre ;**
- la surface minimale de pâturage par chèvre et la durée de ce pâturage ;**
- la quantité, l'origine et la composition des aliments achetés ;**
- la conformité des aliments aux règles non OGM ;**
- l'origine et la composition des fumures organiques d'origine non agricole.**

4.3.3. Report au froid positif

Le registre particulier des entrées et sorties en chambre froide prévu au point 5.2.6 du présent cahier des charges doit comporter :

- le numéro de lot ;*
- la quantité ;*
- la date de fabrication ;*
- la date d'entrée ;*
- la date de sortie.*

4.4. Eléments de marquage des produits

*Tout fromage commercialisé sous le nom de l'appellation d'origine ~~contrôlée~~ « Chevrotin » comporte sur sa croûte une plaque de caséine **ronde**, de couleur translucide, comportant le nom de l'appellation et le numéro d'identification du producteur.*

Cette plaque est apposée au moulage sur ~~une des faces du fromage~~ le fromage.

Ces plaques sont distribuées par le groupement. ~~syndicat de défense de l'appellation à tout fabricant ayant présenté une déclaration d'aptitude auprès de l'Institut national des appellations d'origine.~~

En cas de retrait ou de suspension de l'habilitation, les plaques sont restituées au groupement ~~Syndicat Interprofessionnel du Chevrotin~~. Lorsque la suspension ou le retrait de l'habilitation est levé, les plaques sont restituées au fabricant.

4.5. Contrôle des produits

Enfin les fromages font l'objet périodiquement de prélèvements sous la responsabilité de l'Institut. Ils font ensuite l'objet d'un examen analytique et organoleptique dont le but est de

~~s'assurer de la qualité et de la typicité du fromage. Les fromages non conformes ne peuvent pas être commercialisés sous l'appellation.~~

A l'issue de la période minimale d'affinage, les fromages sont soumis régulièrement à un examen analytique et organoleptique.

4.6. Déclassement

Si les fromages ne correspondent plus aux critères de l'appellation d'origine ~~contrôlée~~ Chevrotin, les opérateurs doivent les déclasser. Les fromages déclassés sont ensuite conditionnés dans un emballage qui ne comporte aucune indication ou signe susceptible de faire croire à l'acheteur que le fromage a droit à l'appellation d'origine ~~contrôlée~~ Chevrotin.

Sur un registre spécifique, une comptabilité des fromages déclassés est tenue, elle mentionne :

- le numéro de lot des fromages déclassés ;*
- la quantité ;*
- la date de fabrication ;*
- la date de déclassement ;*
- la date de sortie et la destination des fromages.*

5. DESCRIPTION DE LA METHODE D'OBTENTION DU PRODUIT

5.1. Production du lait

5.1.1. Races des chèvres laitières et moyenne de production

~~Le lait utilisé pour l'obtention du Chevrotin provient de troupeaux constitués au minimum de 80% de chèvres de race Alpine. Toutefois cette proportion peut être inférieure à 80 % jusqu'à l'année 2005 incluse.~~

On entend par troupeau, au sens du présent cahier des charges, l'ensemble du troupeau caprin composé des chèvres en lactation, des chèvres taries, des chevrettes et des boucs.

~~A compter du 1er janvier 2006~~ *L'ensemble du troupeau caprin d'une exploitation qui destine sa production de lait de chèvre en totalité ou en partie à la production de « Chevrotin » est constitué au minimum de 80 % d'animaux de race alpine **ou d'animaux « autre race » (49) et appartenant à la population dite « chèvre de Savoie » répertoriés par l'Institut de l'élevage dans le cadre du programme des races caprines en conservation.***

Au niveau de chaque exploitation, la production moyenne par chèvre en lactation et par an est plafonnée à 800 kilogrammes de lait.

5.1.2. Alimentation

~~La conduite du troupeau se déroule selon deux périodes bien distinctes et est tournée vers l'utilisation des ressources naturelles de la montagne :~~

- ~~– une période hivernale obligatoire de 5 à 7 mois, supposant une réserve en fourrage sec important de l'ordre de 500 à 650 kilos de foin par chèvre.~~

~~Les fourrages produits dans l'aire représentent au moins 70% exprimé en matière sèche de l'alimentation totale en fourrage.~~

- ~~– hors période hivernale (soit au moins cinq mois), l'alimentation est basée sur le pâturage d'une végétation spontanée, diversifiée, d'altitude~~

L'alimentation fourragère est assurée principalement à partir d'herbe pâturée et de foin. La base de l'alimentation fourragère est pendant au moins cinq mois la végétation prélevée par le pâturage des chèvres sur l'aire de production. L'éleveur dispose d'une surface minimale de 1 000 mètres carrés de pâturage par chèvre, situés dans l'aire géographique.

Seuls sont autorisés pour l'alimentation de tout le troupeau tel que défini au point 5.1.1. du cahier des charges à l'article 3 du décret « Chevrotin », les aliments mentionnés dans la liste ci-dessous :

- les fourrages grossiers : végétation prélevée par le pâturage et foin de prairies naturelles et de prairies artificielles de graminées et de légumineuses conservés dans de bonnes conditions ;*
- les fourrages déshydratés : pulpes de betteraves déshydratées et luzerne déshydratée qui sont aussi considérés comme fourrage, et dont les modalités de distribution sont définies ci-après ;*
- les matières premières suivantes, utilisées dans la composition des aliments complémentaires: toutes les céréales et leurs issues, la mélasse à titre de liant, ~~les pulpes de betteraves et de luzerne déshydratées bien conservées et non réhydratées avant la distribution aux animaux~~, les graines entières ou broyées de pois, féveroles, lupin, soja, les tourteaux ~~non tannés~~ de tournesol, coprah, lin, palmiste, colza, soja, coton, pomme de terre, les matières grasses d'origine végétale, tous les minéraux, les macro-éléments, le lactosérum de l'exploitation conservé dans de bonnes conditions pour éviter toutes contaminations par des germes pathogènes. Les seuls additifs autorisés sont les oligo-éléments et les vitamines.*

Les fourrages produits dans l'aire géographique, représentent au moins 70 % de l'alimentation totale en fourrage du **troupeau**, exprimé en matière sèche.

L'utilisation de fourrages extérieurs à l'aire géographique porte sur le foin, les pulpes de betteraves déshydratées, ainsi que sur la luzerne déshydratée.

L'apport d'aliments complémentaires pour les chèvres en lactation est limité à 300 grammes par litre de lait produit.

En cas d'apport de fourrages déshydratés, l'apport d'aliments complémentaires et de fourrage déshydratés est limité à 500 grammes par litre de lait produit.

Seuls sont autorisés dans l'alimentation des animaux les végétaux, les co-produits et aliments complémentaires issus de produits non transgéniques, ~~le seuil de contamination maximum toléré doit être conforme à la réglementation communautaire en vigueur et en l'absence d'une telle réglementation il ne saurait être supérieur à 1%. Dans le cas d'aliments composés, ce seuil maximum s'entend pour chaque composant.~~

L'implantation de cultures transgéniques est interdite sur toutes les surfaces d'une exploitation produisant du lait destiné à être transformé en appellation d'origine Chevrotin. Cette interdiction s'entend pour toute espèce végétale susceptible d'être donnée en alimentation aux animaux de l'exploitation, et toute culture d'espèce susceptible de les contaminer. Le seuil toléré est conforme à la réglementation en vigueur et il s'entend pour chaque composant de l'aliment.

Tous les aliments sont conservés dans des conditions qui respectent leur intégrité.

Afin de préserver l'alimentation des chèvres de tout risque de contamination par des éléments polluants à travers les fumures organiques, l'épandage des fumures organiques

dans les exploitations produisant du Chevrotin doit respecter les mesures suivantes :

Origine : les seules fumures organiques autorisées proviennent de la zone d'appellation d'origine A.O.C. Chevrotin et sont le compost, le fumier, le lisier, le purin (d'origine agricole) ainsi que les fumures organiques d'origine non agricole, type boues d'épuration (ou sous produits), déchets verts.

Suivi de la qualité des fumures d'origine non agricole : tout épandage d'une fumure organique non agricole doit s'accompagner d'un suivi analytique lot par lot (camion, citerne, ...) des germes pathogènes, des métaux lourds et des composés-traces organiques retenus dans la réglementation.

Conditions d'épandage des fumures d'origine non agricole : l'épandage des fumures organiques d'origine non agricole est autorisé sur les surfaces de l'exploitation, mais avec enfouissement immédiat, et en respectant la réglementation en vigueur concernant les restrictions particulières (dates, périmètres protégés, ...), les quantités, ...

Dans le cadre d'un épandage sur les prés et pâtures destinés à l'alimentation des chèvres, dont le lait est destiné à la production du Chevrotin, il conviendra de respecter une période de latence après épandage d'au moins 8 semaines avant toute utilisation. De fait, les surfaces doivent être utilisées pendant cette période à d'autres fins que la production de fourrage pour l'appellation d'origine A.O.C. Chevrotin.

Dans des circonstances exceptionnelles dues notamment aux aléas climatiques, des dérogations temporaires peuvent être accordées afin d'assurer le maintien de l'alimentation du troupeau, par le Directeur ~~les services~~ de l'Institut national ~~des appellations d'origine~~ de l'origine et de la qualité, après avis ~~de la commission « agrément des conditions de production »~~ du groupement.

5.2. Transformation fromagère

Le Chevrotin est exclusivement une production fermière. ~~Le lait provient de la production d'un seul troupeau, il n'y a pas de lait issu d'une collecte en mélange.~~ Toutefois, l'affinage en dehors de l'exploitation agricole est autorisé.

5.2.1. L'atelier de fabrication

Un atelier de fabrication de Chevrotin ne peut recevoir que le lait de chèvre produit conformément aux dispositions du présent cahier des charges et provenant d'un seul troupeau conforme aux dispositions du point 5.1.1. Ce même atelier peut toutefois recevoir, pour d'autres fabrications, des laits d'autres espèces animales.

5.2.2. Caractéristiques du lait mis en œuvre

Le lait mis en œuvre dans la fabrication du « Chevrotin » doit être cru et entier, non normalisé en protéines et matières grasses. Tout traitement physique autre qu'une filtration destinée à éliminer les impuretés macroscopiques est interdit.

Le temps de report entre la traite la plus ancienne et l'emprésurage ne dépasse pas 14 heures.

*De la traite à la fin de la fabrication, la température du lait n'est à aucun moment inférieure à 10°C et supérieure à 40°C ce qui implique le bénéfice de dérogations **sanitaires** prévues à l'article 9 de l'arrêté du 18 mars 1994 modifié relatif à l'hygiène de la production et de la collecte du lait.*

L'exploitation dont tout ou partie du lait mis en œuvre est destiné à la fabrication de

Chevrotin respecte l'ensemble des conditions de production de lait définies par le présent cahier des charges.

5.2.3. Les auxiliaires de fabrication

Les seuls auxiliaires de fabrication ou additifs autorisés sont la présure, les ferments lactiques, la flore de surface et le sel.

Les cultures sélectionnées de levains lactiques doivent respecter les flores spécifiques et permettre l'expression de la typicité du Chevrotin.

5.2.4. La fabrication

Les opérations définies ~~aux deux alinéas précédents~~ dans ce paragraphe sont réalisées sur l'exploitation.

L'emprésurage est effectué à une température comprise entre 30 et 38° Celsius.

La coagulation après emprésurage dure de 30 à 40 minutes à une température comprise entre 30 et 38°C.

Les opérations suivantes : décaillage, brassage, soutirage, moulage, pressage et salage sont effectuées manuellement.

Le délactosage est interdit, de même que l'addition d'eau.

La taille du grain de caillé se situe entre grain de riz et grain de maïs.

Le travail en cuve après décaillage peut comporter un réchauffage du grain, au plus à 38°C.

Le soutirage du caillé est effectué manuellement, au seau, à la faisselle ou à la toile.

Pour le moulage, le caillé est réparti en moules individuels dans lesquels est disposée une toile de lin **ou de coton**. Le remplissage des moules est immédiatement suivi d'un premier retournement. Les moules utilisés pour la fabrication du Chevrotin respectent les dimensions suivantes : un diamètre intérieur en haut du moule de 99 mm, un diamètre intérieur en bas du moule de 92 mm et une hauteur intérieure du moule de 78 mm.

Le pressage dure de 6 à 12 heures et comporte au moins un deuxième retournement. Chaque fromage est pressé individuellement avec un poids de 500 grammes à 1 kilogramme.

Le salage est réalisé avec une saumure ou à sec.

Après salage, ~~intervient le séchage~~ **le fromage subit une phase de séchage** de 5 à 9 jours, dans une pièce dont le degré hygrométrique est supérieur à 85 %, à une température comprise entre 15 et 20°C.

Pendant cette durée, les fromages posés sur une planche **en bois d'épicéa** sont retournés tous les jours. A la fin de cette phase, le Chevrotin est lavé à l'eau, à l'eau salée ou au sérum acidifié.

5.2.5. L'affinage

L'affinage est conduit sur **différents supports** dont des planches **en bois d'épicéa** à une température comprise entre 8 et 18°C, à une hygrométrie supérieure à 85 %.

Les fromages sont retournés au moins trois fois par semaine pendant toute la durée de l'affinage.

Les soins en cave sont réalisés manuellement.

La durée totale des phases de séchage et d'affinage est au minimum de 21 jours à compter du jour d'emprésurage.

A partir du 15ème jour (à compter du jour de l'emprésurage) les fromages peuvent être emballés mais ils doivent rester dans les conditions d'ambiance définies précédemment.

Seuls sont autorisés les colorants de surface caroténoïdes (E 160 a), rocou (E 160 b).

5.2.6. Report des fromages au froid positif

Toute pratique de conservation ou de report du produit, de l'emprésurage à la commercialisation, à température négative est interdite. Un report au froid est autorisé dans les conditions suivantes : les opérateurs qui conservent le fromage entre 0°C et +8°C au cours de la vie du fromage doivent tenir un registre particulier des entrées et sorties en chambre froide.

5.3. Conditionnement

Le Chevrotin, emballé sous la forme d'un fromage entier, est conditionné dans un emballage individuel incluant notamment la présence d'un faux fond en épicéa tranché.

6. ELEMENTS JUSTIFIANT LE LIEN AVEC L'AIRES GEOGRAPHIQUE

6.1. Spécificités de l'aires géographique

6.1.1. Facteurs naturels

~~L'aires ainsi délimitée s'inscrit pour l'essentiel dans le secteur montagnard des Préalpes du nord (Alpes externes) à environnement calcaire, cet environnement étant déterminant pour le développement des pâturages.~~

~~Ce secteur est caractérisé par :~~

- ~~– des étés bien arrosés contrairement aux Alpes internes (Est) caractérisées par un déficit hydrique estival ;~~
- ~~– une altitude élevée ;~~
- ~~– des conditions climatiques extrêmes (basses températures, gel).~~

~~Ces éléments caractérisent ainsi l'étage bioclimatique du montagnard rencontré sur l'ensemble des massifs alpins. Ils conduisent à la sélection, à partir d'une certaine altitude qui peut varier suivant les conditions de 600 mètres (situation d'ubac) à 900 mètres (situation d'adret), d'une flore prairiale qui se distingue par son originalité et sa diversité.~~

Le territoire de l'aires géographique recouvre la partie montagneuse du département de la Haute-Savoie constituée par les trois massifs du Chablais, du Mont Blanc et des Aravis, et le massif des Bauges dans le département de la Savoie. Il est caractérisé par :

- un climat froid et humide (pluviosité annuelle supérieure à 1200 millimètres avec notamment une pluviosité estivale supérieure à 60 millimètres) ;
- présence de l'étage bioclimatique du montagnard sur l'ensemble de la zone ;
- présence de barres calcaires dures dans le paysage, déterminant par ailleurs des sols calciques sur prairie ;
- une végétation prairiale dominée par des espèces adaptées aux caractéristiques de cet étage montagnard.

L'aires géographique de l'appellation se distingue par des conditions climatiques sélectives et par la diversité des biotopes. Les flores et les végétations sont de ce fait, originales et diversifiées.

L'originalité de la flore se traduit par une forte proportion (à basse altitude, dès l'étage montagnard) puis une dominance (au-dessus de 1 500 m) d'espèces particulières (parmi les graminées prairiales fréquentes : *Poa alpina*, *Festuca violacea*), voire de genres et de familles peu représentés dans les plaines voisines (par exemple les gentianacées).

Les prairies de montagne situées dans l'aire de production du Chevroton se distinguent en termes de végétation floristique par la rareté de certaines graminées dominantes en plaine en conditions intensives, notamment du *Lolium* perenne (effet de l'altitude) et par l'exubérance corrélative de certaines dicotylédones spécifiques, *Géranium silvaticum*, *Chaerophyllum hirsutum*.

Le maximum de diversité s'observe dans les pâturages d'altitude, notamment en raison des contrastes de la couverture pédologique. Les sols varient, selon la durée d'enneigement, selon les roches mères locales, l'amon et la circulation d'eau dans les versants, selon le pendage des roches, d'un versant à l'autre d'une même montagne.

En conséquence, les troupeaux rencontrent fréquemment, dans un même quartier de pâture, toute une gamme de milieux et de groupements végétaux, de calcicoles à acidophiles, de xérophiles à frais.

6.1.2. Facteurs humains

L'ensemble climat - milieu géologique confère à la zone retenue un potentiel fourrager important qui a conditionné l'économie régionale basée essentiellement sur des systèmes agricoles tournés vers l'exploitation de l'herbe, l'élevage et surtout la production laitière.

Les chèvres ne sont pas les seules à utiliser ces pâturages puisque l'élevage bovin laitier reste l'activité agricole dominante de cette agriculture de montagne.

Ce milieu montagnard est le lieu de prédilection de la race Alpine **et de la population dite « chèvre de Savoie »** particulièrement bien adaptées, de par leur rusticité et leurs qualités laitières, à l'exploitation **la valorisation** de milieux difficiles **et à la transformation fromagère**.

Le climat de type montagnard a conduit les hommes, depuis des siècles, à construire un système agro-pastoral basé sur :

- une période hivernale qui dure de 5 à 7 mois et qui suppose une réserve en fourrage sec importante. Les plateaux et vallées internes au massif répondent à cette nécessité.
- Une période estivale (au moins cinq mois), pendant laquelle l'alimentation est basée sur le pâturage d'une végétation spontanée et diversifiée, notamment en altitude par la pratique de l'alpage. Cette pratique est encore largement présente sur les massifs de la zone.

Dans ce contexte, l'élevage de chèvre a très longtemps été un complément pour les familles de la région, dont les produits (lait, fromage, viande) étaient destinés à la consommation familiale et l'élevage était complémentaire des bovins.

~~"Si l'on peut affirmer sans crainte que le fromage de chèvre a été fabriqué dès les temps très anciens, il est difficile de trouver beaucoup de mentions écrites à son sujet. En effet, dans la vallée de THONES, l'élevage des chèvres a été, pendant des siècles, destiné pour l'essentiel à la consommation familiale : le lait, le fromage, la viande (cabris ou chèvres) salée et le suif pour les chandelles".~~

~~"Par ailleurs, cet élevage était de faible ampleur car il ne concernait que peu d'animaux par famille".~~

~~"A la CLUSAZ, beaucoup de familles élevaient une ou deux chèvres pour la consommation familiale du lait, ceci en plus des vaches. En été, ces chèvres étaient mises en alpage, les propriétaires de ces caprins étant indemnisés avec du persillé en fin de saison d'été (témoignage de M. Léon POLLET-VILLARD à La Clusaz)".~~

~~"D'autres cultivateurs gardaient leurs chèvres pour leur consommation de lait et de fromage tandis que les vaches étaient "mises en montagne".~~

~~"A THONES, un certain nombre de familles gardaient au moins une chèvre : par exemple, dans la rue des Clefs, au début du 20^e siècle, au moins sept familles étaient dans ce cas. Les dernières chèvres ont disparu entre 1950 et 1960".~~

~~"Dans toutes les communes de la vallée, des personnes âgées seules ou ne possédant que peu de terre, avaient une ou plusieurs chèvres qui pouvaient paître dans des terrains arides ou pentus : c'était la vache du pauvre".~~

~~"Malgré son importance réduite, l'élevage caprin a permis la fabrication d'un fromage : le Chevrotin. Celle-ci est possible dès qu'on possède 2 ou 3 bonnes chèvres".~~

~~"Sa production se faisait généralement en deux temps : on fabriquait du Chevrotin après la naissance du cabri et jusqu'à la montée en montagne. Ensuite, le Chevrotin était fabriqué à la montagne".~~

~~"La production des Chevrotins en alpage a, sans doute, connu une période favorable du 17^e siècle au milieu du 19^e siècle. On en trouve plusieurs témoignages dans les actes d'amodiation".~~

Comme pour l'élevage, il est difficile d'obtenir des écrits anciens sur la transformation fromagère et les fromages de chèvres. Cependant les quelques témoignages (documents, livres) mentionnent dès le XVIII^{ème} un fromage nommé « Chevrotin ».

Il apparaît clairement qu'historiquement on se retrouve en présence d'une technologie proche de celle des fromages au lait de vache fabriqué dans la région, comme le Reblochon, appliquée au fromage de chèvre. C'est ainsi que le Chevrotin est le seul fromage de chèvre à coagulation rapide et à croûte lavée dans le secteur de la production des fromages de chèvre.

Voici quelques extraits de « La Revue annuelle proposée par les Amis du Val de Thônes » n°12, « Le Reblochon de la Vallée de Thônes, Chevrotins, tommes, persillés », JUIN 1987.

« Ainsi, à la veille de la Révolution, le Marquis de THONES Prosper FAVRE exige dans le contrat de location de sa montagne des Annes, que le fermier François POCHAT-BARON lui fournisse outre 50 livres de beurre et 80 livres de fromage, 60 livres de Chevrotins ».

« En 1792, le Docteur CLARIS écrit dans son ouvrage sur la ville de THONES : « outre les diverses espèces de fromages que l'on tire du lait des vaches, celui des chèvres en fournit de très excellents dans certains cantons (c'est à dire secteurs) de la vallée ».

« En 1807, le préfet VERNEILH écrit dans sa statistique sur le département du Mont-Blanc : « les montagnes environnant ANNECY fournissent le Chevrotin, petit fromage ainsi appelé parce qu'il est fait avec du lait de chèvre ».

« A partir des années 1860-1870, la production du Chevrotin occupe probablement une place fort limitée, car la plupart des alpagistes se montraient davantage intéressés par l'essor de la production et du commerce des reblochons. Toutefois, quelques-uns d'entre eux venus particulièrement de Manigod, du Bouchet ou de Serraval, apportaient chaque semaine d'été une cinquantaine de kilos de Chevrotins ».

« La production était le plus souvent réservée aux marchands qui achetaient habituellement les reblochons ; ceux-ci payaient généralement un bon prix (prix équivalent à celui du

reblochon pour un poids de 300-350 g) et les revendaient en petites quantités à quelques détaillants ou clients particuliers installés dans le département ».

« La première moitié du 20^e siècle fut marquée par la stagnation de la production des alpagistes et par le déclin de l'élevage familial. Pourtant, à partir des années 1950, on enregistre à Manigod un redémarrage de la production lié au recul de celle du persillé, dont le poids rendait le coût élevé ».

6.2. Spécificité du produit

Le Chevrotin est un fromage à pâte pressée non cuite, à croûte lavée, obtenu à partir de lait de chèvre entier et cru.

La croûte du Chevrotin est de fine épaisseur, légèrement rosée et recouverte pour toute ou en partie d'une fine mousse blanche. Sa pâte est souple et onctueuse et peut présenter un cœur plus dur et de petites ouvertures. De couleur crème, elle est légèrement salée avec un goût de chèvre.

Plusieurs groupes microbiens coexistent et se succèdent à la surface du Chevrotin.

Dans l'ordre :

- levure et *géotrichum candidum* durant la phase de passage au séchoir puis après lavage ;
- *géotricum*, corynebactéries et microcoques durant la phase d'affinage.

Cette succession s'explique essentiellement par l'évolution du pH et de la teneur en sel de la croûte. Cette microflore et plus particulièrement le *géotrichum candidum* confère au Chevrotin non seulement son aspect spécifique, mais participe aussi largement à l'évolution de la pâte. La microflore a donc une forte influence sur la qualité des fromages tant pour l'aspect extérieur que pour sa texture et sa saveur. Elle est la seule flore permanente en surface du Chevrotin et est responsable de la fine « fleur » blanche qui le caractérise. La température d'affinage du Chevrotin a une influence sur cette flore fongique. Le faible poids (250g à 350 g) et la petite taille (environ 10 cm de diamètre) se traduisent par un affinage de courte durée (21 jours d'affinage) et un croûtage fin.

6.3. Lien causal entre l'aire géographique et la qualité ou les caractéristiques du produit

L'aire de l'appellation est située dans les Préalpes calcaires du Nord et reçoit une pluviométrie importante du fait de son exposition directe aux flux d'Ouest. Cette humidité conjuguée à une altitude relativement modérée, favorise le développement des herbages et de la forêt. Cependant si les alpages sont nombreux et de bonne productivité herbagère (quantité et diversité), ils sont limités dans leur étendue par la présence de formations de calcaires urgoniens. Ceux-ci marquent leur présence par des formes de reliefs abrupts et des sols maigres dépourvus de sources. Les superficies des alpages correspondent de ce fait au pâturage d'un troupeau issu d'une exploitation familiale. La ressource alimentaire de base pour les animaux est l'herbe, abondante en période estivale et permettant de constituer des réserves pour l'hiver.

L'aire de production du Chevrotin se situe dans le bassin historique de la race Alpine. Les éleveurs caprins de la région sont restés attachés à ce type d'animaux adaptés au pâturage en zone de montagne, ainsi qu'aux animaux de la population locale dite « chèvre de Savoie », autrefois apparentée à la race Alpine, qui sont aujourd'hui bien présents dans les exploitations.

L'une des caractéristiques des élevages caprins de l'aire géographique de l'appellation est le pâturage (au minimum cinq mois par an), notamment par l'utilisation d'alpages en été. Ces alpages présentent une grande diversité de végétation liée aux variations des conditions du milieu (sol, régime hydrique, exposition, altitude) et d'utilisation (pratiques pastorales). Onze types principaux de végétations des alpages et vingt-cinq sous-types ont été établis, permettant ainsi de classer l'ensemble des végétations rencontrées. 90 % des prairies sont des prairies permanentes à dominante de dactyle, considérée comme une très bonne graminée fourragère, de trèfle blanc et trèfle des prés. On y retrouve des prairies de fauche grasses avec de l'oseille sauvage, des prairies de fauche ou pâtures moyennes avec la grande boucage et les prairies de fauche ou pâtures maigres ou sèches avec la sauge des prés et l'origan. Ces plantes, témoins des diversités floristiques possèdent de fortes valeurs aromatiques qui participent à la typicité du Chevrotin. Des différences de caractéristiques sensorielles peuvent être associées aux natures différentes des foin et pâtures que l'on retrouve dans l'aire de l'appellation d'origine AOC. Le système de conduite traditionnelle des troupeaux caprins de l'aire, qui privilégie l'utilisation des ressources alimentaires qu'offre l'environnement décrit ci-dessus, est favorable à l'élaboration du Chevrotin.

De plus, les techniques de conduite des troupeaux caprins tournées vers l'exploitation extensive des ressources naturelles favorisent la diversité de cette flore alpine, révélatrice des caractéristiques aromatiques de ce fromage. La ressource herbagère et fourragère disponible sur la zone constitue un élément primordial de la composition sensorielle du lait car il est travaillé cru.

L'alimentation est primordiale puisqu'elle modifie de manière sensible les caractéristiques des fromages et la fabrication du Chevrotin à partir du lait cru et entier, et avec le lait d'un seul troupeau, permet de les exprimer au mieux.

De ce fait l'alimentation des chèvres est principalement composée d'herbe pâturée l'été et de foin durant la période hivernale. L'alimentation concentrée est quant à elle limitée en quantité (300g/l), afin de préserver une conduite peu intensive des élevages. Elle est exempte d'aliments fermentés qui peuvent influencer défavorablement l'odeur et le goût du lait et par conséquent du fromage.

Enfin, le savoir-faire de chaque producteur, sur chaque étape clé de la fabrication (fabrication avec le lait chaud, aussitôt après la traite, ou après un report maximum de 14 h et à une température minimum de 10°C, peu de réchauffage en cuve, pré-affinage et lavage), participe ensuite à l'expression des caractéristiques physico-chimiques du lait (équilibre minéral, préservation des matières grasses) et à l'expression de la flore lactique présente dans le lait.

Les techniques mises en œuvre permettent ainsi de préserver les caractéristiques organoleptiques du Chevrotin.

La présence d'un tissu d'artisans-affineurs lié à la production du Reblochon a permis le développement du métier spécifique d'affineur de Chevrotin. L'activité de ces affineurs a contribué à la notoriété du Chevrotin par une diffusion en Savoie et sur les régions parisiennes et lyonnaises.

~~Le lien du Chevrotin avec son origine résulte de la combinaison d'un milieu naturel avec des pratiques humaines, fruit d'un savoir-faire ancestral, adaptées à ce milieu.~~

~~Le milieu naturel~~

~~La zone de production du fromage CHEVROTIN appartient à la zone externe (dauphinoise ou helvétique) de la structure des Alpes de Savoie et Haute-Savoie.~~

Elle couvre les trois massifs du Mont Blanc, du Chablais, des Aravis dans le département de Haute Savoie et le massif des Bauges en Savoie.

Cet ensemble se caractérise par :

- * ~~une ossature géologique constituée des terrains sédimentaires calcaires des préalpes du Nord. Le paysage est marqué par de nombreuses barres de calcaires durs, urgonien, malm ou téthonique au pied desquelles se développent des prairies à sols calciques.~~
- * ~~une altitude minimale de l'ordre de 800 mètres en moyenne avec des zones de pâturage supérieures à 1500 mètres.~~
- * ~~un climat froid et humide caractérisé notamment par des précipitations estivales supérieures à 60-80 millimètres au cours des mois de Juin, Juillet et Août.~~

~~Ces éléments caractérisent un climat de type montagnard minimum avec quelques vallées encaissées se rapprochant malgré une altitude plus basse (> 500 m) du montagnard du fait de leur humidité et des gels printaniers.~~

~~La flore adaptée à ces conditions conserve une grande diversité notamment dans les pâturages d'altitude ou suivant la durée d'enneigement, le pendage des roches mères, leur type géologique, les animaux pourront trouver toute une gamme de milieux et de groupements végétaux.~~

~~Des pratiques adaptées : le système agro-pastoral~~

~~L'ensemble climat – milieu géologique confère à la zone retenue un potentiel fourrager important qui a conditionné l'économie régionale basée essentiellement sur l'élevage. Les chèvres ne sont pas les seules à utiliser ces pâturages puisque l'élevage bovin laitier reste l'activité agricole dominante de cette agriculture de montagne.~~

~~Ce milieu montagnard est également le lieu de prédilection de la race Alpine particulièrement bien adaptée, de par sa rusticité et ses qualités laitières, à l'exploitation des milieux difficiles. La chèvre permet d'utiliser les ressources fourragères les plus difficiles de l'espace montagnard grâce à sa faculté de déplacement.~~

~~La vision générale est celle d'une montagne habitée, entretenue par l'élevage où les surfaces agricoles sont en prairies naturelles de façon quasi exclusive.~~

~~Le climat de type montagnard a conduit les hommes à distinguer deux périodes qui ont influé sur la conduite des troupeaux :~~

- * ~~une période hivernale qui dure de 5 à 7 mois et qui suppose une réserve en fourrage sec importante. Les plateaux et vallées internes au massif répondent à cette nécessité.~~
- * ~~hors période hivernale (au moins cinq mois), l'alimentation est basée sur le pâturage d'une végétation spontanée, diversifiée, d'altitude.~~

~~L'aire géographique de l'appellation se distingue, vis à vis des plaines voisines, avant tout par des conditions climatiques (en particulier thermiques) sélectives et par la diversité des biotopes. Les flores et les végétations sont de ce fait, originales et diversifiées.~~

~~L'originalité de la flore se traduit par une forte proportion (à basse altitude, dès l'étage montagnard) puis une dominance (au-dessus de 1 500 m) d'espèces particulières (parmi les graminées prairiales fréquentes : Poa alpina, Festuca violacea...), voire de genres et de familles peu représentés dans les plaines voisines (par exemple les gentianacées).~~

~~Ce phénomène général est lié à la combinaison de facteurs historiques et biogéographiques et à la sélectivité du milieu physique. Il se trouve dans toute les zones d'herbages mais est nettement plus marqué, en particulier dans les pâturages subalpins (alpages) et en général, dans les secteurs ou parcelles peu intensifiées, ce qui est la cas de l'aire de production du Chevrotin.~~

~~Les prairies de montagne situées dans cette aire se distinguent en terme de végétation floristique de celles des plaines voisines :~~

- 1) par la rareté de certaines graminées dominantes en plaine en conditions intensives, notamment du *Lolium perenne* (effet de l'altitude),
- 2) par l'exubérance corrélative de certaines dicotylédones spécifiques, *Géranium silvaticum*, *Chaerophyllum hirsutum*...

Mais les conditions de milieu régnant en altitude modifient également « l'état » des espèces ubiquistes qui constituent le fond floristique des prairies. Toutes ces différences influent sur la qualité des fourrages et la dynamique végétale.

Le milieu alpin présente une autre originalité : la diversité de ces groupements végétaux. Ce phénomène s'exprime par des gradients de végétation (exemple sur les versants) et des mosaïques contrastées qui répondent à une forte variabilité des topoclimats, des sols et des pratiques agricoles.

Le maximum de diversité s'observe dans les pâturages d'altitude, notamment en raison des contrastes de la couverture pédologique. Les sols varient, selon la durée d'enneigement, selon les roches mères locales, l'amon et la circulation d'eau dans les versants, selon le pendage des roches, d'un versant à l'autre d'une même montagne... En conséquence, les troupeaux rencontrent fréquemment, dans un même quartier de pâture, toute une gamme de milieux et de groupements végétaux, de calcicoles à acidophiles, de xérophiles à frais.

Les contraintes topographiques et les différences topoclimatiques typiques des Alpes, favorisent le maintien de la variabilité des pratiques appliquées à ces prairies (date de fauche, fertilisation...). Ceci explique l'existence et l'usage de prairies maigres, dont la composition floristique est plus « originale » en moyenne.

* Le pâturage des animaux, et notamment des chèvres, permet d'exploiter les pâturages d'altitude alors que la fauche a lieu sur les prairies basses.

Le Chevrotin est un fromage à coagulation rapide à croûte lavée. C'est le seul fromage de chèvre de la région utilisant ce type de technologie laquelle est proche de celle utilisée pour la fabrication des fromages de vaches de la région, comme le Reblochon.

La coagulation rapide est traditionnelle de la technologie fromagère de la région et répond aux nécessités des fromagers d'exporter hors de leur massif les fromages, en raison de la faiblesse de la densité de population.

Cet ensemble de pratiques associées au milieu naturel confèrent à la matière première lait, des caractéristiques propres que les méthodes mise en oeuvre vont tendre à préserver par :

- une mise en fabrication dans un délai relativement court (14 heures) permettant néanmoins le développement des ferments fromagers indigènes,
- la mise en oeuvre, sur place (le lait n'est pas transporté), d'un lait cru entier et non refroidi.

En conclusion, le fromage Chevrotin tient son originalité des éléments suivants :

- * un milieu naturel très caractéristique du climat montagnard, froid et humide à fort potentiel herbager,
- * une flore de montagne diversifiée, liée au substrat de type calcaire,
- * des techniques de conduite du troupeau adaptées au milieu naturel et tournées vers l'utilisation des ressources naturelles de la montagne,
- * des techniques d'élaboration du fromage respectueuses du lait matière première et caractéristiques de la région.

7. REFERENCES CONCERNANT LA STRUCTURE DE CONTRÔLE

Nom : Institut National des Appellations d'Origine (INAO)

Adresse : 138 Champs Elysées 75008 PARIS

Tél : 01.53.89.80.00

Fax : 01.42.25.57.97

~~L'Institut National des appellations d'origine est un établissement public à caractère administratif, jouissant de la personnalité civile, sous tutelle du ministère de l'agriculture.~~

~~Le contrôle des conditions de production des produits bénéficiant d'une appellation d'origine est placé sous la responsabilité de l'INAO.~~

~~Le non respect de la délimitation de l'aire géographique ou d'une des conditions de production entraîne l'interdiction de l'utilisation, sous quelque forme ou dans quelque but que ce soit, du nom de l'appellation d'origine.~~

Nom : CERTIPAQ

Adresse : 44 rue de la Quintinie - 75 015 PARIS

Tél : 01 45 30 92 92

Fax : 01 45 30 93 00

Courriel : certipaq@certipaq.com

Site Annecy

Adresse : 52 av des Iles - 74 994 Annecy cedex 9

Tél/Fax : 04 50 88 18 78

Cet organisme de contrôle est agréé et accrédité conformément à la norme 45 011

Nom : DIRECTION GENERALE DE LA CONCURRENCE, DE LA CONSOMMATION ET DE LA REPRESSION DES FRAUDES (DGCCRF)

Adresse : 59, Boulevard Vincent Auriol 75703 PARIS Cedex 13

Tél : 01.44.87.17.17

Fax : 01.44.97.30.37

La DGCCRF est un service du ministère de l'économie, de l'industrie et de l'emploi

8. ELEMENTS SPECIFIQUES DE L'ETIQUETAGE

Chaque fromage d'appellation d'origine contrôlée «Chevrotin» est commercialisé muni d'un étiquetage individuel comportant le nom de l'appellation d'origine inscrit en caractères de dimension au moins égale à 120 % de tout autre caractère figurant sur l'étiquette.

~~L'apposition du logo comportant le signe "INAO", la mention "Appellation d'Origine Contrôlée" et le nom de l'appellation est obligatoire dans l'étiquetage des fromages bénéficiant de l'appellation d'origine contrôlée.~~

~~L'emploi de toute indication ou de tout signe susceptible de faire croire à l'acheteur qu'un fromage a droit à l'appellation d'origine contrôlée « Chevrotin » alors qu'il ne répond pas à toutes les conditions fixées par le présent décret est poursuivi conformément à la législation en vigueur sur la répression des fraudes et sur la protection des appellations d'origine.~~

L'étiquetage doit comporter le logo « AOP » communautaire. Il peut également comporter la mention « appellation d'origine protégée.

L'emploi du terme « Fermier » ou toute autre indication laissant entendre une origine fermière est autorisé. Dans le cas où le fromage est affiné en en dehors de l'exploitation, le nom et l'adresse de l'affineur, précédés de la mention « affiné par : », sont portés sur l'étiquette.

9. EXIGENCES NATIONALES

Principaux points à contrôler	Valeurs de référence		Méthodes d'évaluation
Condition de production du lait	Aire géographique.	Localisation des bâtiments et des surfaces de l'exploitation dans l'aire géographique	Contrôle visuel et/ou documentaire
	Races du troupeau laitier	Respect des règles définies sur les races du troupeau caprin laitier.	Contrôle documentaire et/ou Contrôle visuel.
	Conduite du pâturage	Durée de 5 mois minimum et 1000 m² minimum par chèvre	Contrôle documentaire Et/ou visuel
	Ration hivernale	Alimentation fourragère uniquement composée de foin, De pulpes déshydratées et de luzerne déshydratées.	Contrôle documentaire et/ou visuel.
	Autonomie fourragère	70 % minimum des fourrages proviennent de la zone (dont le pâturage et fourrages déshydratés)	Contrôle documentaire et/ou visuel.
	Complémentation	Apport d'aliments complémentaire (liste positive et quantité),	Contrôle documentaire et/ou visuel.
	Niveau de production	800 kg de lait maxi par chèvre par an	Contrôle documentaire et/ou visuel.
Critères Physico-chimique et organoleptique	Examen organoleptique et analytique	Les caractéristiques organoleptiques et physico-chimiques sont conformes aux critères définis.	organoleptique et analytique
	Format	Format et poids des fromages conformes.	Contrôle documentaire Contrôle visuel et/ou mesure
	Preuve de l'origine	La présence d'une comptabilité matière chez tous les opérateurs.	Contrôle documentaire et/ou visuel

Principaux points à contrôler	Valeurs de référence		Méthodes d'évaluation
	Conformité du lait mis en œuvre	Le lait utilisé pour la fabrication est conforme au cahier des charges (lait cru et entier, d'un seul troupeau)	Contrôle visuel et/ou documentaire
	Maturation et conservation du lait	Report du lait (14 h maxi, à 10°C mini) et emprésurage	Contrôle visuel et/ou documentaire
	Respect des étapes de fabrication	Les différentes étapes de la fabrication (décaillage, brassage, soutirage, moulage, pressage, salage réalisés manuellement) sont conformes au cahier des charges.	Contrôle visuel et/ou Contrôle documentaire
		Moulage à la toile	Contrôle visuel et/ou documentaire
	Séchage - lavage	Le lavage des fromages est réalisé sur l'exploitation après un temps de séchage de 5 à 9 j	Contrôle visuel et/ou documentaire
	Identification	La présence d'une plaque de caséine, conforme et apposée lors du moulage sur l'une des faces du fromage, identifiant le fabriquant.	Contrôle visuel
	Affinage des fromages	La durée totale de fabrication, de séchage et d'affinage est de 21 jours minimum.	Contrôle visuel et/ou documentaire
		Conduite des soins en cave en conformité (retournement, conservation)	Contrôle visuel et/ou documentaire
Emballage - conditionnement	Conditionnement dans la zone	Contrôle visuel et/ou documentaire	
	Emballage individuel avec présence d'un faux fond	Contrôle visuel et/ou documentaire	

10.